《報道資料》

2003 年 1 月 30 日

キッチンでも食卓でも大活躍
調理もお手入れも簡単な、両手グリルパン

アムウェイ・スペシャリティ・ノンスティック　グリルパン

2003 年 3 月 13 日(木)　新発売

日本アムウェイ株式会社

日本アムウェイ株式会社(本社:東京都渋谷区宇田川町 7-1 代表取締役社長:デヴィッド・D・アサリー)は、機能を「焼く」「炒める」に特化し、簡単・スピーディー調理を追求した、“ノンスティック シリーズ”より、「アムウェイ・スペシャリティ・ノンスティック グリルパン」を 2003 年 3 月 13 日(木)に新発売いたします。

当社は創業以来、無水調理や重ね調理などの本格的なお料理が楽しめる「アムウェイ・クィーン・クックウェア」を販売し、優れた調理器具として高い評価を受けています。その「アムウェイ・クィーン・クックウェア」と併用することで調理の便利をさらに広げるアイテムで、「焼く」・「炒める」機能に特化した調理器具として、最先端のコーティング技術を利用し、優れた機能と耐久性を実現した「アムウェイ・スペシャリティ・ノンスティック フライパン」を、2001 年 11 月に発売いたしました。今回発売する「アムウェイ・スペシャリティ・ノンスティック グリルパン」は、ノンスティックシリーズで大型サイズをという消費者からの要望から生まれた 30cm、浅型タイプのアイテムで、両手ハンドル仕様のため、キッチンだけでなく食卓でもご利用いただけます。

今回、「アムウェイ・スペシャリティ・ノンスティック グリルパン」を発売することにより、“アムウェイ・スペシャリティ・ノンスティック” ラインを拡充、そして消費者のニーズに応え、ハウスウェア全体の売上伸張を目指します。

《本件に関するお問い合わせ先》

◆報道関係の方のお問い合わせ先◆
日本アムウェイ株式会社 広報部 田村真結子
TEL:03-5428-7210 FAX:03-5428-7934
〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 7-1
URL:www.amway.co.jp

◆読者(一般の方)のお問い合わせ先◆
日本アムウェイ株式会社 相談ホットライン
フリーダイヤル 0120-123777

《製品概要》

■製品名 アムウェイ・スペシャリティ・ノンスティック グリルパン

■製品特長
・優れた耐久性を実現させた、ノンスティック・コーティング技術。こびりつきにくくお手入れも簡単です。
・熱の力を均一に伝えるカプセルスラブ底を採用。ムラ焼けを防止します。
※カプセルスラブ底…ステンレスで極厚アルミニウムを包み込んだ厚底構造。蓄熱性が高く、熱をグリルパン全体に均一に伝えます。
・鏡面仕上げを施したスタイリッシュなデザイン。
・直径 30cmの大きめ、浅型タイプ。キッチンだけでなく、食卓でも便利にお使いいただけます。
・熱に強く持ちやすい両手ハンドル。(耐熱温度は 230 度)

■品質保証 アムウェイ・スペシャリティ・ノンスティック グリルパンは、製造上の製品不良に関して、製品受領日から起算して、コーティングは5年間、本体・ハンドルは10年間交換保証いたします。(※取扱説明書に従った正しい取扱い方法で使用した場合に限ります)

■返品規定 当社では、ご購入いただいた製品が万一お気に召さなかった場合、購入日から 30 日間以内は、使用・未使用にかかわらず全製品、また、30 日経過後も一部の製品を除いて、ご不満の製品が返品できるという、クーリング・オフ制度をいっそう充実・徹底させた当社独自の「100%現金返済保証」制度を設けております。返金の手続きに要する費用も日本アムウェイが全額負担します。

■発売日 2003 年 3 月 13 日(木)

■標準小売価格
ノンスティック グリルパン 21,600 円(消費税込み)
ノンスティック グリルパン用フタ 4,050 円(消費税込み)

■材質
本 体 :ステンレス網 (クロム 18%、ニッケル 8%)
はり底 :ステンレス網 (クロム 18%)、 アルミニウム合金
内 面 :ふっ素樹脂塗膜加工
ハンドル :フェノール樹脂

■寸法 30cm

《参考資料》

※無水調理…
栄養素や素材のうまみをムダなく活かすため、本体とフタがぴったりと合う設計になっています。加熱時の水蒸気によってフタと本体の隙間に水の膜ができる「水封現象」で、熱と水分が外に逃げるのを最小限に抑えます。そのため、素材がもっている水分や洗った時の水滴だけでおいしく調理できます。「ゆでる」はもちろん、「蒸す」場合でも素材の風味やうまみをそのままキープし、水溶性ビタミンやミネラルの損失も最小限に抑えられます。